



ACQUISTATO IL

Vermentino di Sardegna DOC

2016

Con il Vermentino non si sbaglia mai



In poco più di 10 anni di attività Nuraghe Crabioni si è imposta come una delle realtà più convincenti di tutta la Sardegna, specialmente per quanto riguarda i vini bianchi. Il Vermentino colpisce per i profumi fruttati che sfumano su note quasi di bon bon, e per la bocca freschissima in ingresso e morbida e piena nel finale.

"La produzione attuale dimostra che le ambizioni dei proprietari sono più che fondate: da almeno due vendemmie i bianchi sono tra i più interessanti dell'isola, grazie a un sapiente equilibrio tra elementi mutuati dalla tradizione e un calibrato ricorso alla tecnica moderna": ecco Nuraghe Crabioni nell'opinione della Guida Vini d'Italia l'Espresso. E allora che bianco sia: per cominciare abbiamo scelto un Vermentino tipico, amichevole e immediato. Il bouquet intenso e mai banale, la beva eccezionale e l'ottima persistenza lo rendono perfetto per un consumo quotidiano e adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo al più classico degli abbinamenti con il pesce. Nuraghe Crabioni, nata nel 2003, si estende su 35 ettari nel territorio di Sorso (SS), a nord dell'isola, uno dei punti di riferimento della Sardegna vitivinicola. I vigneti si affacciano sullo splendido Golfo dell'Asinara, in posizione strategica, al riparo dai caldi venti meridionali, con il clima mitigato dalle brezze marine. L'azienda prende il nome da un nuraghe che si trova all'interno della proprietà, appunto in località Lu Crabioni. Qualità e tipicità: ecco Nuraghe Crabioni in due parole. E poi massima attenzione alla sostenibilità, come dimostra l'impianto fotovoltaico che rende la struttura completamente autosufficiente dal punto di vista energetico. La produzione annua è di circa 60.000 bottiglie, in costante e rapida crescita.

La Vigna	
Terreno	Dal sabbioso all'argilloso-sabbioso, calcareo e calcareo-argilloso
Esposizione	NordEst - SudOvest, 70 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.250 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Sardegna
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Antipasti leggeri, pesce in tutte le preparazioni, carni bianche
Vinificazione	Controllo in vigna della perfetta maturazione dell'uva, raccolta manuale in cassette. Pigiata e diraspata viene raffreddata attraverso uno scambiatore e portata intorno ai 12 °C. Spremitura soffice, lunga sosta del vino sui lieviti, periodicamente rimessi in sospensione fino all'imbottigliamento
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro e brillante con riflessi verdolini; al naso note delicate di frutta esotica e bon bon; bocca molto equilibrata, fresca in ingresso e morbida nel finale

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821